

ABSTRAK

PERBEDAAN PENCUCIAN MENGGUNAKAN AIR MENGALIR DAN MENGGUNAKAN TEKNIK BLANSIR TERHADAP PERTUMBUHAN KOLONI BAKTERI PADA LALAPAN SELADA (*Lactuca sativa* L.) DI WARUNG MAKAN KELURAHAN JATI KOTA PADANG

oleh

Hasna Metisya

Lalapan selada memiliki kandungan gizi yang tinggi. Nilai gizi lalapan lebih baik dari sayuran matang, tetapi risiko untuk terkontaminasi bakteri juga lebih besar karena sayuran lalapan tidak dimasak terlebih dahulu. Salah satu faktor yang menjadi kontaminan sayuran lalapan adalah bakteri patogen. Untuk menghindari kontaminasi bakteri diperlukan pencucian sayuran yang baik dan benar, oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan pencucian menggunakan air mengalir dan menggunakan teknik blansir terhadap pertumbuhan koloni bakteri pada lalapan selada.

Penelitian ini menggunakan desain *pre and post* dengan perhitungan statistik koloni bakteri menggunakan uji *Kruskal-Wallis* dan dilanjutkan dengan uji *Mann-Whitney*. Sampel yang digunakan sebanyak 7 sampel selada yang terdiri dari 3-4 lembar. Sampel kemudian ditimbang dan dibagi menjadi 5 kelompok dengan berat masing-masing 1 gram. Dilakukan 5 perlakuan yang berbeda terhadap tiap sampel; tanpa perlakuan, pencucian menggunakan air mengalir, pencucian menggunakan teknik blansir dengan suhu 60°C selama 1 menit, 3 menit, dan 5 menit.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata jumlah koloni bakteri pada sayuran selada tanpa perlakuan adalah 480 cfu/gr, selada yang dicuci menggunakan air mengalir adalah 268,8 cfu/gr, selada yang dicuci menggunakan teknik blansir selama 1 menit, 3 menit, dan 5 menit masing-masing 23,4 cfu/gr, 5,85 cfu/gr, dan 0 cfu/gr. Hasil uji statistik didapatkan nilai $p=0,000$ ($p<0,05$). Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang bermakna terhadap pertumbuhan koloni bakteri pada selada yang dilakukan pencucian menggunakan air mengalir dan menggunakan teknik blansir, sehingga disarankan kepada masyarakat agar mencuci lalapan selada menggunakan teknik blansir 60°C selama 5 menit karena dapat membunuh semua koloni bakteri.

Kata kunci : teknik blansir, air mengalir, koloni bakteri, sayuran selada